Lasagnes

Recette de V-ZUG SA

Préparation	30 min
Temps de cuisson	24 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V6000 PowerSteam à partir de 2022

cuisson rapide

Sauce bolognaise

500 g de viande hachée mélangée

Un peu beurre clarifié pour la cuisson

2 oignons, ciselés

2 gousses d'ail, écrasées

2 cs de concentré de tomates

800 g de tomates pelées et hachées en conserve

5 brins de persil plat, ciselé

un peu de sel

un peu de poivre

Sauce béchamel

40 g de beurre

50 g de farine

1 l de lait

½ cc de sel

un peu de poivre

1 pincée de noix de muscade

Montage

12 feuilles de lasagne

120 g de parmesan râpé

Sauce bolognaise

Faire chauffer le beurre clarifié dans une large casserole. Faire revenir à feu vif la viande, les oignons, l'ail et la purée de tomate. Mélanger avec les autres ingrédients dans un saladier, saler, poivrer.

Sauce béchamel

Faire chauffer le beurre à feu moyen dans une casserole. Ajouter la farine et la mélanger avec le beurre. Chauffer env. 5 minutes en évitant que la farine ne se colore. Verser le lait et porter à ébullition sans cesser de remuer, saler. Réduire le feu et laisser mijoter env. 10 minutes en remuant de temps en temps. Retirer la casserole de la cuisinière, poivrer et assaisonner avec la noix de muscade.

Montage

Badigeonner le fond du moule en porcelaine de sauce Béchamel et disposer 3 feuilles de lasagne dessus. Verser dessus 1/3 de sauce bolognaise et 1/4 de sauce Béchamel et recouvrir de 3 feuilles de lasagne.

Répéter cette opération 2 fois.

Badigeonner la dernière couche de sauce Béchamel et parsemer de parmesan.

Cuire au four

Cuire les lasagnes sur un plat en verre trempé avec Power air chaud avec vapeur à 230 °C au niveau moyen pendant 24 minutes.

Etapes de cuisson

Power air chaud avec vapeur 230 °C pendant 24 min

Conseils

Laisser refroidir 10 minutes avant de servir.

Accessoires

Moule en porcelaine d'env. 2 litres de volume

Plat en verre trempé

Informations complémentaires

Créée le	05.09.2023